

# OGI TORRADAK EDO TORRIJA BETEAK

written by Errezetak



Aste santuko postrea, ogi torradak edo torrijak ere deitukoak, beste modu batean eginak.

4 Perts.

Aurreko eguneko ogia  
1L esne osoa  
250gr Krema pastela  
3 Arrautza (L tamaina)  
Olioia  
1 Limoia  
1 Kanela adarra



Lehendabizi esnea berotu, esnea katilu batera gehitu, sutan jarri eta irakiten hasten denean sutik aldentu.



Limoiri azala kendu (kontuz alde zuriarekin, mingotsa bai da). Esnea dugun katiluari, limoia eta kanela gehitu, gainean plater bat jarri eta 20 minutuz gorde, horrela esnea insufionatuko dugu.



Ogia 3zm tako zatiak egin. Ogi zati bakoitzari erditik moztu, liburu baten antzera geratu behar da.



Pastela krema ogi zatiaren erdian jarri.



Esne infusionatua erretilu batera gehitu iraztontzi baten laguntzaz osagaiak kenduz.



Ogi beteak erretilu honetan jarri, eta behiz esnea xurgatzen duenean bira eman.



Arrautzak kaskatu eta plater batean irabiatu, esne pittin bat gehitu eta ogi zatiak arrautzetik pasa.



Zartagin batean nahiko olio gehitu eta sutan jarri, behin ogia arrautzaz ongi bustia dagoenean frijitu urreztu arte.

Behi frijitzen dugunean paper xurgatzaile batean utzi. Denak frijituta ditugunean, papera kendu eta zerbitzatu.

